

# G.D.VAJRA

## BAROLO

### LANGHE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

PINOT NERO 2022



“ Quando ho iniziato a produrre Pinot Noir, ho riscoperto le gesta di mio nonno in cantina. Una ricchezza di esperienze e insegnamenti che ho iniziato a usare anche con gli altri vini. ”

Aldo Vaira

**DESCRIZIONE:** Nel 1999, Aldo aveva richiesto il permesso per piantare il Nebbiolo in cima al Bricco delle Viole. Erano gli anni prima che il cambiamento climatico diventasse sempre più drammatico e questa autorizzazione fu negata. Questa negazione fece sì che Aldo pensò di sperimentare il Pinot Nero. La prima annata rilasciata sul mercato fu nel 2006 sotto il nome di “PN Q497” rappresentante la quota di altitudine della vigna: 497 metri slm.

**VARIETA':** 100% Pinot Nero, selezione massale dalla Borgogna chiamato “Pinot Fin” e “Pinot très fin”.

**VIGNETI E TERROIR:** Le uve provengono da due siti: Serradenari (ora vigneto Barolo MGA) appena sopra la cima del Bricco delle Viole, e N.S. della Neve, un sito di maggiore altitudine al confine tra Serralunga d’Alba e Roddino.

**COLTIVAZIONE:** Nel 1971, Aldo Vaira, allora studente universitario, è stato uno dei primi in Piemonte ad abbracciare l’agricoltura biologica. Le vigne sono difese con un inerbimento spontaneo da ormai 50 anni. Questo permette un migliore arieggiamento del sottosuolo, oltre che una migliore protezione dall’erosione. I vigneti aziendali sono certificati. Con un incredibile rapporto di lavoro manuale per ettaro, la viticoltura è, nella nostra azienda, una pratica di amore e attenzione. La ricerca si è focalizzata, negli ultimi anni, anche sul monitoraggio e sull’arricchimento della biodiversità di flora e fauna delle vigne, dei campi e dei boschi dell’azienda.

**ANNATA:** L’annata è iniziata con un clima estremamente secco e temperature diurne calde. A marzo le riserve idriche sono state parzialmente ripristinate grazie alla neve e alle piogge cadute sulle vicine montagne. Il germogliamento è iniziato il 25 marzo e nei due mesi successivi si sono susseguite piogge deboli ma anche grandinate molto violente che fortunatamente hanno risparmiato i nostri vigneti. Dopo una fioritura progressiva, il clima caldo si è stabilizzato all’inizio di giugno ed è perdurato durante tutta l’estate. Arrivati a settembre, la temperatura si è abbassata, creando le condizioni ideali per la vendemmia del Nebbiolo. La raccolta è iniziata il 16 agosto ed è terminata il 14 ottobre. Il 2022 ci ha ricordato quanto siano meravigliosamente resistenti le viti, che ci hanno donato rese basse ma vini vibranti, succosi e con un’ottima intensità aromatica.

**VENDemmIA E VINIFICAZIONE:** Quando per il Pinot Nero il fine è produrre un vino rosso, la vendemmia 2022 si svolse tra il 25 e il 26 agosto. Le vigne e le parcelle sono raccolte individualmente, e la Famiglia Vajra molto spesso opta per multipli passaggi per rispettare la biodiversità di ogni vigna. Le uve sono selezionate manualmente per tre volte: direttamente sulla vite, a grappoli interi e alla fine i singoli acini vengono selezionati sul tavolo di cernita dopo la diraspatura. La fermentazione è durata in media 24 giorni in vasche d’acciaio, seguita da fermentazione malolattica spontanea.

**AFFINAMENTO:** Il Pinot Nero 2022 ha affinato per circa due mesi in rovere neutro e quattro mesi in acciaio. L’imbottigliamento è avvenuto il 13 luglio 2023.

**NOTE DI DEGUSTAZIONE:** Il Pinot Nero 2022 è una delle annate più aromatiche dei tempi recenti. Etereo e beverino, rispetto al colore dell’annata rispecchia una grande purezza varietale. Questa piccola produzione trasmette l’essenza del Pinot Nero coltivato su terreni di marne e limo delle Langhe.

**FORMATO E CHIUSURA:** 0,75L, sughero.



Azienda Agricola G.D. Vajra

Via delle Viole, 25 - Fraz. Vergne 12060 Barolo (CN) - Italia  
www.gdvajra.it

